

АКТ

проверки по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «СШ № 4»

26.11.2025 года

26 ноября 2025 года членами межведомственной рабочей группы, осуществляющей контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Касимовского муниципального округа: Голубевой И.Е., Соколовой В.В., Макаровой Н.В. проведена проверка по оценке организации питания обучающихся, контролю за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденного меню в МБОУ «СШ № 4».

В ходе проверки установлено:

Вопросы для проверки	Результат проверки
Обеспечение обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, обучающихся льготных категорий, в том числе детей с ОВЗ, горячими завтраками и обедами детей, посещающих группу продленного дня и детей с ОВЗ в соответствии с Постановлением администрации	В 2025-2026 учебном году горячие (завтраки) получают все обучающиеся с 1 по 11 класс: 342 обучающийся 1-4 классов (в том числе 1 человек обучаются на дому); 536 учащихся 5-11 классов (в том числе 6 человек обучаются на дому). В соответствии с постановлением администрации Касимовского муниципального округа Рязанской области «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций с 01.01.2025 года» получают компенсацию в размере 27,50 рублей стоимости обеда в группе продленного дня (малообеспеченные), 88 учащихся (дети с ОВЗ, дети-инвалиды), 150 детей из многодетных семей, 23 учащихся - дети участников СВО получают бесплатные обеды.
Оснащение помещений для приготовления и приема пищи необходимым оборудованием, мебелью, моющими средствами для организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН и Правил СП	Для организации питания в МБОУ «СШ № 4» оборудована школьная столовая с пищеблоком и залом для приема пищи на 60 посадочных мест. Столовая оснащена технологическим и холодильным оборудованием, мебелью, посудой, а также моющими средствами для организации питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН и Правил СП. Техническое оснащение столовой соответствует современным стандартам школьного питания. Приготовление пищи осуществляют сотрудники МБОУ «СШ № 4» в соответствии с примерным 10-дневным циклическим меню.
Осуществление контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов	Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, в состав которой на основании приказа директора входят ответственный за организацию питания, шеф-повар, медицинский работник. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.
Осуществление родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)	Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и учащихся, создана общешкольная комиссия в соответствии с локальным актом, составляются акты по итогам проведения общественного контроля. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных и классных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).
Соответствие фактического (ежедневного) меню и примерного 10 дневного меню	Фактическое меню на момент проверки соответствует восьмому дню 10-дневного меню. Качество приготовляемой пищи удовлетворительное, меню разнообразное, в него входят следующие блюда (салаты из капусты и моркови, котлета мясная, котлета рыбная, запеканка творожная, манник, тефтели, гуляш, картофельный, рисовый, гречневый гарниры, макароны с сыром, молочные каши, омлет, плов из курицы,

Соответствие меню фактическому наличию	рыба припущенная, щи из свежих овощей, борщ, суп гороховый, суп с фрикадельками, фрукты, сыр).
Соответствие дневного меню с приготовленными блюдами, предлагаемыми учащимся	Дневное меню соответствует приготовленным блюдам, которые раздаются в горячем виде.
Соответствие меню фактическим весом порций	Фактический вес порций соответствует заявленным: завтрак 1,4 классы – манник со сгущенным молоком, какао с молоком, бутерброд с сыром, яблоки. Обед 2-3 классы – суп гороховый, пюре картофельное, котлеты домашние, капуста тушеная, компот из сухофруктов, хлеб ржаной, хлеб пшеничный. Обед - суп гороховый, пюре картофельное, котлеты домашние, капуста тушеная, компот из сухофруктов, хлеб ржаной, хлеб пшеничный. Завтрак 5-11 классы - манник со сгущенным молоком, какао с молоком, бутерброд с сыром
Соответствие заявки количества детей на питание и их фактического наличия	Заявки количества детей на питание делаются на следующий день с учетом фактической посещаемости текущего дня и соответствуют количеству обучающихся в наличии.
Ассортимент буфета (при наличии) согласно СанПиНу.	Буфета в школе нет.
Условия хранения и фактические объемы пищевых отходов	Пищевые отходы находятся в ведрах с крышками, что соответствует СанПиН. Объемы пищевых отходов составляют от 3 до 5% от поступившей пищи.

Акт получил:

Л.А. Трифонова

27.11.2025

Рекомендации руководителю общеобразовательной организации (Л.А. Трифонова):

- вести постоянный контроль за работой пищеблока;
- осуществлять контроль за работой медицинской сестры по вопросам организации питания;
- своевременно размещать на стенде в столовой и сайте школы ежедневное меню, оформленное в соответствии с требованиями;
- проводить систематическую работу по информированию обучающихся и родителей по вопросам правильного и здорового питания.

Заместитель председателя
межведомственной рабочей группы



И.Е. Голубева

Акт получил:

[Signature]

Л.А. Трифонова

27.11.2025